



УДК 54.05

ANALYSIS OF MODERN METHODS OF CREATING FOOD PRODUCTS WITH INCREASED NUTRITIONAL VALUE**АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ШЛЯХІВ СТВОРЕННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ****Savchenko-Pererva M. Y./ Савченко-Перерва М. Ю.***PhD, ass. prof. / к.т.н., доц.*

ORCID: 0000-0002-8498-3272

Radchuk O. V./ Радчук О.В.*PhD, ass. prof. / к.т.н., доц.*

ORCID: 0000-0002-8228-2499

*Sumy National Agrarian University, Sumy, G.Kondratieva, 160, 40030**Сумський національний аграрний університет, Суми, Г.Кондратьєва, 160, 40030*

Анотація. В роботі розглядаються тенденції виробництва, переробки та споживання м'яса в Україні за останні роки. Розглянуто особливості функціонування ринку м'яса та м'ясопродуктів та можливості розвитку ринку м'яса птиці. Проаналізовано рівень споживання м'яса у провідних країнах світу, та приведено порівняння із Україною. Розглянуто обсяги споживання м'яса та м'ясних продуктів, проаналізовано способи підвищення біологічної цінності м'яса. Одним із напрямків покращення якості та біологічної цінності м'ясних продуктів та напівфабрикатів є збагачення їх харчовими добавками.

Ключові слова: споживання, виробництво, м'ясні продукти, харчові добавки.

Вступ.

В Україні ринок м'яса і м'ясопродуктів включає сільськогосподарське виробництво, первинну обробку, обробку на переробних підприємствах, оптову та роздрібну ланки реалізації і споживачів продукції м'ясної галузі. Ринок м'ясної продукції є основним механізмом, який регулює взаємодію між підприємствами, які виробляють тваринницьку продукцію, підприємства які спеціалізуються на вирощуванні і відгодівлі тварин, до підприємств які переробляють цю продукцію в готовий продукт і реалізують його кінцевому споживачу [1].

Основний текст.

Особливості ринку м'яса, на які звертають увагу у вітчизняній економічній літературі:

1. Сталість функціонування в часі і просторі;
2. Регулярність споживання готових продуктів і сезонність виробництва сировини.
3. Великий вибір різних видів продуктів;
4. Взаємозамінність продуктів як у межах зазначеної групи, так і видів
5. продовольства;
6. Достатня кількість виробників і споживачів продукції;
7. Окремі види продукції мають малий термін зберігання;
8. Специфіка інфраструктури виробництва [2].

На рис.1 можна побачити як функціонує ринок м'яса та м'ясопродуктів в Україні [2]. Існує декілька частин розподілу ринку продукції, які відносяться до м'ясопереробного підкомплексу АПК: м'ясний, м'ясних напівфабрикатів,



ковбасних виробів і м'ясних консервів. На теперішній час в нашій державі діє понад 75 м'ясопереробних підприємств та більше 2100 приватних цехів і 55 птахофабрик. Відомо, що чим більший попит, тим більша пропозиція. Окрім попиту, значну роль на ринку продукції відіграє рівень цін на продукцію й доходи населення [3].

Суттєвим недоліком нашого ринку м'яса є неповне задоволення попиту населення на м'ясну продукцію, тому вимоги населення задовольняються не тільки за рахунок місцевих товаровиробників. Українські регіони, усвідомлюючи потребу населення в м'ясі та м'ясних продуктах, намагаються збільшувати обсяги виробництва за рахунок випуску нової продукції - ковбас, м'ясних консервів, напівфабрикатів, концентратів, тощо [4].

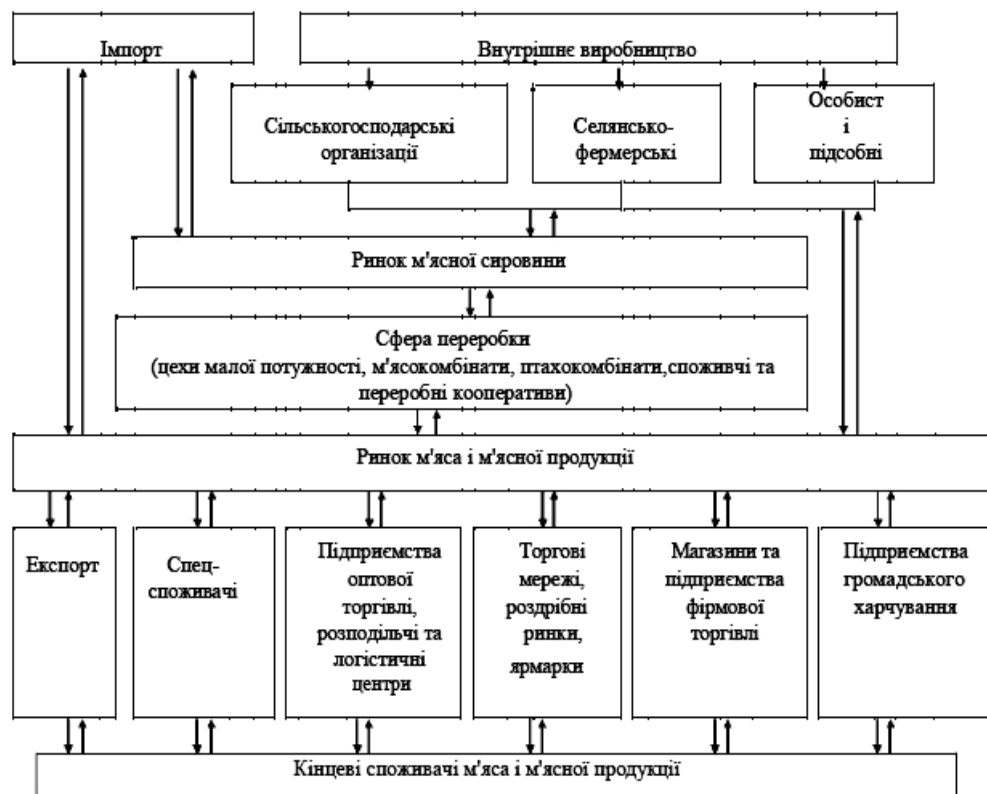


Рисунок 1 - Схема функціонування ринку м'яса і м'ясної продукції в Україні

Статистичні данні 2013 року показують збільшення обсягів виробництва м'яса в Україні, заморожена та охолоджена яловичина, баранина, телятина, козлятина та свинина, м'ясо птиці. Починаючи з 2014 року відбувається зниження виробництва м'яса курятини, баранини та козлятини. Надалі збільшення виробництва м'яса відбувається з 2018 року. Таке збільшення відбулося по окремому показнику: м'ясо птиці.[5]. За рахунок збільшення цього показника, згідно з даними Інституту аграрної економіки, в 2018 році Україна істотно збільшила експорт м'яса птиці. Він склав 329 тис. тон в забійній вазі, що на 21,6% більше, ніж за попередній період. Найбільша частка експорту припала на країни Євросоюзу - туди було поставлено 35% продукції.

Як повідомляли Українські Новини, Антимонопольний комітет продовжує дослідження ринку курячого м'яса і, за попередніми його результатами,



допускає наявність можливого порушення законодавства про захист економічної конкуренції у вигляді узгоджених дій виробників в частині узгодження цінової політики. Однією з причин є намір Євросоюзу внести поправки до угоди про вільну торгівлю з Україною, щоб позбавити українських постачальників можливості шахраювати з імпортними тарифами на куряче м'ясо і обмежити його імпорт.

Вже за останній рік втрати України від заборони поставок м'яса птиці на ринки ЄС становили близько 5 млн євро [6]. Незважаючи на те, що споживання м'яса в розвиненому світі було відносно статичним, щорічно споживання м'яса на душу населення з 1980 р. вдвічі зросло в країнах, що розвиваються. Зростання населення та доходів, поряд із зміною харчових переваг, збільшують попит на продукцію тваринництва. Світове виробництво м'яса, як очікується, вдвічі збільшиться до 2050 року, більшість з яких очікується в країнах, що розвиваються. Зростаючий ринок м'яса дає значну можливість для тваринників та м'ясопереробників цих країн. Тим не менш, збільшення виробництва тваринництва та безпечна переробка, та реалізація гігієнічного м'яса та м'ясних виробів з високою харчовою цінністю є великою проблемою.

Споживання м'яса є найвищим у країнах з високим рівнем доходу (найбільше споживання м'яса в Австралії, що коливається близько 116 кілограмів на людину в 2013 році). Середній європеець та північний американець споживає відповідно майже 80 кілограмів та понад 110 кілограмів. Однак зміни споживання в країнах з високим рівнем доходу відбуваються набагато повільніше - більшість застоюється або навіть зменшується за останні 50 років. Пріоритетним завданням агропромислового комплексу України є забезпечення населення країни м'ясною продукцією, перш за все, яловичиною високої якості, що зумовлює необхідність прискореного розвитку в Україні спеціалізованого м'ясного скотарства [7].

Якість м'ясних продуктів безпосередньо залежить не тільки від рівня розвитку техніки і технології, а, головне, від властивостей сировини, яка складає до 70...80% собівартості готової продукції. На сьогоднішній день забезпечення сировиною тваринництва в Україні – є проблема особливої гостроти. Це обумовлено різким скороченням поголів'я ВРХ і свиней, нестабільною економічною ситуацією в країні, а також задовільною якістю м'ясної сировини, що ускладнює її промислову переробку. М'ясо - найцінніший продукт тваринництва. Воно складається з білків та амінокислот, мінеральних речовин, жирів та жирних кислот, вітамінів та інших біоактивних компонентів та невеликої кількості вуглеводів. З поживної точки зору, значення м'яса визначається його високоякісним білком, що містить усі незамінні амінокислоти, а також його біологічно доступні мінерали та вітаміни.

М'ясні вироби – джерело повноцінного білка, але якісні продукти можна виробити лише з якісної сировини- проблема сировинної бази України є першою з найактуальніших. М'ясна промисловість являє собою комплекс виробництв, які послідовно перероблюють сільськогосподарську сировину - худобу. Від того, яка продукція виробляється з вихідної сировини, залежить



структура організації м'ясної промисловості. Ринок м'ясних продуктів є одним з самих великих ринків продовольчих товарів. Він має стійкі традиції, його стан суттєво впливає на інші ринки продуктів харчування. Протягом багатьох років сформувалась певна система виробництва і розподілення таких продуктів. М'ясна промисловість завжди відносилась до однієї з найголовніших, показники її розвитку були об'єктом уваги як держави так і громадськості.

М'ясо є хорошим джерелом харчових білків у багатьох країнах і забезпечує високу біологічну цінність. Крім того, що важливі джерела білків, вітамінів і мінералів, вона також забезпечує жир в тому числі насичених жирних кислот (SFA), ненасичених жирних кислот (USFA), холестерину, тригліцеридів і фосфоліпідів. Таким чином, споживачі часто пов'язують м'ясо з негативним зображенням як з високим вмістом жиру і сприяє розвитку раку при споживанню [8]. Деякі з цих негативних поживних речовин можуть бути зведені до мінімуму шляхом вибором пісного м'яса, видаленням жиру, проведенням харчових маніпуляцій, щоб змінити склад жирних кислот та споживання жиру і калорій. М'ясо саме по собі, багате поживними речовинами, такими як жирні кислоти, мінеральні речовини, харчові волокна, антиоксиданти і біологічно активні пептиди, їх включення в інші продукти змінило б позитивно поживну і біофункціональну цінність продукту. Нещодавно дослідники також виявили можливість розробки м'ясних продуктів з потенційною користю для здоров'я шляхом збільшення або введення біологічно активних властивостей [9]. Тому покращити стан м'ясопереробної галузі допоможе глибоке розуміння технологіями традиційних основ та сучасних тенденцій виробництва високоякісних м'ясних виробів. Існує навіть формула харчування XXI століття (ФХ21): натуральні продукти (НП) + натуральні продукти модифікованого хімічного складу (НПмхс) + біологічно-активні добавки (БАД) [10]:

$$\text{ФП21} = \text{НП} + \text{НПмхс} + \text{БАД}.$$

Заключення та висновок.

Таким чином, зменшення впливу існуючих негативних чинників на зниження споживання м'яса, є актуальною проблемою сьогодення. Одним із напрямків покращення якості та біологічної цінності м'ясних продуктів та напівфабрикатів є збагачення їх харчовими добавками.

Література

1. Пуцентейло П. Р. Конкурентоспроможність м'ясного скотарства України: теорія і практика : моногр. / П. Р. Пуцентейло. – Тернопіль : ВПЦ “Економічна думка ТНЕУ”, 2011. – 420 с. с.221.
2. Ринок продовольства: проблеми формування і розвитку / під ред. П. Т. Саблука, В. І. Бойка, М. Г. Лобаса. – К.: ІАЕ УААН, 1996. – 278 с., с.201-202.
3. Дудар Т. Г. Формування ринку конкурентоспроможної агропродовольчої продукції: теорія, методика, перспективи: моногр. / Т. Г. Дудар, В. Т. Дудар. – Тернопіль: Економічна думка, 2009. – 246 с., с.156-157.
4. Попов Е. В. Рыночный потенциал предприятия / Е. В. Попов. – М.: Экономика, 2002. – 560 с., с.329.



5. Статистичний збірник «Україна у цифрах 2017» / За ред. І.Є. Вернера. - Державна служба статистики України. – К., 2018. - 238с. С.115.

6. <https://ukranews.com/news/543214-v-2018-godu-v-ukrayne-sobyayutsya-proyzyvodyt-na-4-bolshe-myasa-ptycy>.

7. Пуцентейло П.Р. Організаційно-економічне забезпечення конкурентоспроможного розвитку м'ясного скотарства України. Дис....д.е.н. Тернопіль. 2012.- 436с.

8. Valsta L.M., Tapanainen H., Mannisto S. (2005) Meat fats in nutrition. Meat Sci. 2005 July, 70(3):525-30. doi: 10.1016/j.meatsci.2004.12.016.

9. Arihara K, Nakashima Y, Ishikawa S, Itoh M (2004) Antihypertensive activities generated from porcine skeletal muscle proteins by lactic acid bacteria. In: Abstracts of 50th international congress of meat science and technology (p. 236), 8–13 August, Helsinki, Finland.

10. Баль-Прилипко Л.В. Актуальні проблеми галузі: Підручник.-Київ, 2010- 374 с.

***Abstract.** The paper examines trends in the production, processing and consumption of meat in Ukraine in recent years. The features of the functioning of the meat and meat products market and the possibilities of developing the poultry meat market are considered. The level of meat consumption in the leading countries of the world is analyzed, and comparisons with Ukraine are given. The volumes of consumption of meat and meat products are considered, methods of increasing the biological value of meat are analyzed. One of the ways to improve the quality and biological value of meat products and semi-finished products is their enrichment with food additives.*

***Key words:** CONSUMPTION, PRODUCTION, MEAT PRODUCTS, FOOD ADDITIVES*

Стаття відправлена: 18.04.2021 г.

© Савченко-Перерва М.Ю., Радчук О.В.